توا چکن

اجزاء۔

چکن تِکہ 5عدد

تِکہ مصالحہ 2کھانے کے چمچ

ادرک لہسن پیسٹ 2کھانے کے چمچ

نمک 1-2/1کھانے کا چمچ

دہی 2/1کپ

ہلدی 1چائے کا میچ

تیل/گھی 5-6کھانے کے چمچ

کوئلہ دَم کے لئے

توے پر بنانے کے لئے۔

گھی حسبِ ضرورت

پیاز 3-4کھانے کے چمچ

دہی 3پیالی

رائی 3کھانے کے چمچ

کالی مرچ حسبِ ضرورت

ہرا دھنیا 1کپ

ہری مرچیں 18-20عدد

لیموں 5-6عدد

ترکیب۔

ایک باؤل میں چکن تِکہ کے پیس ، تِکہ مصالحہ، ادرک لہسن کا پیسٹ، نمک، دہی، ہلدی اور تیل اچھی طرح مکس کرلیں۔

2-3 گھنٹے کے لئے میری نیٹ کریں۔

اب اس آمیزے میں کوئلے کا دھوان لگائیں۔

توے پر بنانے کے لئے۔

توے پر گھی کرم کرلیں۔ پھر اس میں پیاز ، دہی ، رائی اور کٹی ہوئی کالی مرچ شامل کرکے مصالحہ بھون لیں۔

اب اس کے اندر چکن شامل کرکے خوب گلائیں۔

گل جانے پر لیموں کے سلائس، ہرا دھنیا اور ہری مرچیں شامل کرکے پیش کریں۔

اگر چکن تِکّہ پیس کو میری نیٹ کرتے وقت 2کھانے کے چمچ پپیتا پیسٹ ملا دیں تو چکن مزید نرم اور ذائقہ دار ہوجائے گا۔